

LA LEZIONE Lorenzo Corino, agronomo e ricercatore, nella redazione del Bullone



«Troppa chimica in agricoltura Impariamo a mangiare bene»

di Emanuela Niada,
volontaria B.LIVE

Il professor Lorenzo Corino, agronomo e ricercatore, insieme alla dottoressa Antonella Manuli, imprenditrice e proprietaria dell'Azienda «La Maliosa» di 160 ettari in Toscana, ha brevettato e registrato il Metodo Corino, un insieme di processi agronomici innovativi per la produzione di uva da tavola e di vino, focalizzato sulla vitalità dei suoli e la salubrità dell'ambiente.

Lorenzo Corino, autore di pubblicazioni tecnico-scientifiche nel settore vitivinicolo, è stato pioniere della sostenibilità di un'agricoltura volta a valorizzare il «capitale-terreno» e a far buon uso delle risorse energetiche rinnovabili. Egli è parte della quinta generazione di una famiglia piemontese di viticoltori. Ha conseguito un master a Cambridge sulla genetica dei cereali e per 40 anni ha collaborato col Ministero dell'Agricoltura italiana. Ha a cuore il cibo, inteso come sano nutrimento, per fornire energia al corpo tramite le tre principali molecole: carbonio, idrogeno, ossigeno. A parte l'acqua di mari, laghi e fiumi che fornisce il pesce, ricco di proteine, tutte le sostanze nutritive per l'alimentazione vengono coltivate sulla terra e derivano dal mondo vegetale. Le foreste vengono sempre più impoverite, vengono tagliati troppi alberi per ottenere campi da coltivare. L'agricoltura, praticata per produrre cibo, fino al '700 è rimasta primordiale, poi si sono introdotte energie fossili e la manipolazione genetica, oltre alla chimica di sintesi con sostanze prodotte industrialmente. Il suolo è un organismo vivente che produce e si difende.

La natura è competizione, corsa alla sopravvivenza, sia nel mondo vegetale che in quello animale vin-

ce la specie più resistente e adattabile. Ma stiamo perdendo il potenziale genetico storico dei vegetali, perché la meccanizzazione e la modificazione da parte dell'uomo sono intervenute pesantemente per incrementare le rese produttive. Ad esempio il mais, cereale di origine messicana, venerato presso gli antichi, inizialmente produceva una pannocchia molto piccola, che è stata fatta diventare sempre più grande, con una maggiore quantità di chicchi, ma con minori proprietà benefiche per la salute. Il valore nutrizionistico, con un tasso ridotto di proteine nobili, è diminuito notevolmente:



**Ridurre
la biodiversità,
diminuisce
la sostenibilità
nel tempo**

negli Stati Uniti il cibo spazzatura (junk food) costituito principalmente da carboidrati, sta creando una società di obesi. Anche la natura fa modifiche genetiche, ma ci impiega anche millenni; i cambiamenti degli OGM, organismi geneticamente modificati a cui vengono alterati i cromosomi, son così bruschi, che l'apparato digerente umano non è pronto a metabolizzarli. Un tempo si usava molta più farina per fare il pane. Oggi a 1 quintale di grano corrisponde 1 quintale di pane. Per il «miglioramento» genetico le farine sono più plastiche, quindi troppo proteiche. Non essendosi abituato, il nostro organismo fa fatica a digerire il pane e la pizza. Un altro esempio di manipolazione è la produzione di uve senza i vinaccioli (i semi presenti nell'acino) che sono molto nutrienti e aiutano la digestione. Negli ultimi 20 anni anche i medici sono più attenti all'alimentazione dei propri pazienti. Purtroppo anche cibi come il riso e le mele vengono trattati con fertilizzanti e agrofarmaci e non sono più salutari. Perché un prodotto cresca in modo

sano e naturale è necessario piantare nello stesso campo una specie di tipo diametralmente opposto, per esempio la patata, solanacea, va abbinata a una leguminosa. Purtroppo le monocolture intensive non tengono conto di questo principio e necessitano quindi di additivi chimici per tenere lontani insetti, acari, topi e infezioni fungine o piante infestanti. Il suolo di uno stesso appezzamento può avere caratteristiche molto diverse a seconda dell'esposizione, ma anche del tipo di terreno. Il vitigno è l'espressione specifica del luogo. Una ricerca sull'aspettativa di vita delle categorie di lavoratori,



**L'olio extra
vergine può
considerarsi
una medicina
naturale**

ha evidenziato che la più bassa è quella dei viticoltori perché maggiormente esposti a pesticidi e fitofarmaci. L'agricoltore ha sempre avuto la proprietà del seme, oggi l'ha persa perché chi crea gli OGM, prende le Royalty, che l'agricoltore deve pagare insieme a tutto il resto (fertilizzanti, agrofarmaci, magazzino). Si è persa così la capacità del seme.

L'Italia è sempre stata la culla del germoplasma, l'insieme di cultivar ed ecotipi presenti nel patrimonio delle speci di un dato territorio, con svariati tipi di ulivo e 3000 tipi di vite. Ridurre la variabilità, la biodiversità come ricchezza genetica, è poco lungimirante, perché diminuisce la sostenibilità a medio-lungo periodo. La ricerca del gusto «dolce» fa perdere le qualità nutrizionali, come calcio, ferro, zinco (+ complessità - patologia). Anche la ricerca estetica penalizza la tolleranza verso le patologie, perciò ortaggi e frutta sono meno resistenti. L'agrofarmacia viene impiegata pesantemente e inquina i prodotti. Le externalities sono le malattie conseguenti. I consumatori devono diventare sempre più consapevoli di come si nutrono perché ne va della loro salute. Devono privilegiare frutta e verdura di stagione esposta al sole, e non coltivata in serra. La certificazione BIO ci assicura che non sono stati impiegati additivi nocivi. È importante diversificare il consumo di alimenti per diminuire il rischio di ammalarsi.

I polifenoli sono molecole organiche naturali presenti nel vino rosso, ma anche nella frutta, nella verdura, nei cereali integrali, nell'olio di oliva, nel cioccolato e nel tè, soprattutto quello verde. Sono antiossidanti che fanno bene al cuore e proteggono il fegato. L'olio extravergine di oliva può considerarsi una vera e propria medicina naturale.



Il professor Corino, a sinistra con la cravatta, ritratto insieme con i ragazzi e i volontari B.LIVE (Foto: Davide Papagni)